

TAULA HIDROCOLOIDES

Producte	Tipus	Concentració	Disolució	Transparència	Temperatures	Dependències	Quan
Agar Agar	Gelificant, espessant	Entre 3 i 5 grams per litre d'aigua	En aigua bullint	Tèrbol	Qualla a 35ºC en minuts, fon a 85ºC	Cap	Només a alta temperatura. Tolera àcids, sucre i alcohol
Alginato	Esterificant	5 grams per litre d'aigua	En fred, batut, 12 hores de repòs	Transparent	Qualla a baixa temperatura en segons	Requereix presència de Calci	Per fer esferes
Almidón	Espessant	40 a 70 grams per litre d'aigua	En aigua freda, però per espesir haurà d'estar al menys a 70ºC	Tèrbol	Esposa al baixar la temperatura per sota de 60ºC. Com més fred, més espès	No tolera milijans molt àcids	Per espesir salses o per fer massa de croquetes (en altes concentracions)
Gelatina	Gelificant	10 a 15 grams per litre d'aigua	Disol a 50ºC	Transparent	Qualla quan es refreda a 15ºC durant al menys 20 minuts. Es manté sòlid fins a 25-30ºC	No tolera bé l'àcid i la sal	Adequada sobretot per a gelatines dolces o elaboració d'àspits no molt salats
Goma Gellan	Gelificant	8 a 20 grams per litre	Disol a 90ºC		Qualla a partir de 60ºC en pocs minuts. La varietat LA no fon	Cap	Gel que tolera altes temperatures
Kudzu	Espessant	80 a 150 grams per litre d'aigua	Disoldre en aigua freda primer. Després demana un bull de al menys 2 minuts	Translúcid	Esposa al baixar la temperatura per sota de 60ºC. Com més fred, més espès	Cap	Alternativa als midons tradicionals
Carragenato	Gelificant, espessant	15 grams per litre	Disoldre a 70ºC en pocs segons	Lleugerament tèrbol	Qualla al voltant de 50ºC. Fon al voltant de 65ºC	El tipus Kappano tolera bé la sal	
Xantana	Espessant	Entre 3 i 10 grams per litre d'aigua	Es disol i hidrata en aigua freda. Utilitzar bateadora	Transparent	No qualla	No espessa bé en barreges molt dolces	Espessant ràpid ideal per espesir grans quantitats de salsa. Transparent i insípid
Goma guar	Espessant	3 - 5 grams per litre d'aigua	En aigua freda o calenta	Transparent	No qualla, només espessa	Cap	Espessant molt ràpid i eficaç
Goma konjac	Espessant	1 - 5 grams per litre	En aigua freda remenant al menys 2 hores	Transparent	Només gelifica barrejada amb Xantana o Carragenato i llavors és termoinreversible	Augmenta la seva potència barrejat amb Carragenato o Xantana	Excel·lent espessant, molt agradable al tacte